39e Année. — Tome LXXVI. N° 1939 Paris, 14 Janvier 1932

REVUE DE VITICULTURE

LES HUILES DE PEPINS DE RAISIN

L'étude des huiles de pépins de raisin a donné lieu, ces dernières années, à la publication de nombreux travaux, dont la plupart ont été réunis dans les *Annales de l'Office national des Combustibles liquides* (1), et résumés dans cette *Revue*. Cet office a, d'ailleurs, encouragé ces travaux et en a discuté devant une Commission compétente de spécialistes. C'est dans ces Annales qu'ont paru, entre autres, les résultats des recherches de M. Emile André, un des spécialistes les plus compétents et les plus qualifiés pour l'étude des matières grasses. Nos lecteurs connaissent les espérances que l'on avait fondées sur l'huile de pépins de raisin comme lubrifiant pouvant être substituée à l'huile de ricin. Les résultats, jusqu'à maintenant acquis, n'ont pas répondu entièrement à ces espoirs ou désirs ; mais il n'en reste pas moins que parmi les plantes de grande culture, la vigne est celle qui donne les huiles les plus lubrifiantes, bien après le ricin, mais représentant, à poids égal, le tiers ou le quart parfois de la valeur lubrifiante du ricin (travaux d'André, Carrière, et travaux anciens).

Un dernier travail de grande valeur, une thèse de doctorat ès sciences (d'Etat) passée en 1931 à la Sorbonne et due à M. L. Margaillan (2), de la Faculté des Sciences de Marseille, et Directeur du Laboratoire des matières grasses de l'Industrie technique de cette ville, apporte des faits confirmatifs des travaux antérieurs et certains un peu contraires ou même contradictoires. Ce travail sera lu avec intérêt et profit par tous ceux qu'intéresse plus spécialement la question des huiles de pépins de raisin, dont l'étude occupe plus de la moitié de sa thèse. Ils en retiendront, sans doute, que si ces huiles n'ont pas entièrement répondu à ce que l'on en attendait comme huiles lubrifiantes, elles restent cependant de valeur pour la table et pour la savonnerie ; elles pourront laisser un bénéfice complémentaire dans les coopératives ou les industries spécialisées où l'on pourra réunir de grosses quantités de pépins, lorsque, surtout, les prix redeviendront

(1) *Annales de l'Office national des Combustibles liquides*. Année 1927 : Fascicule n° 2 (juin 1927) : Huiles de pépins de raisin, p. 253. — Structure anatomique des pépins de raisins par Guérin, p. 257. — L'industrie des pépins de raisin par J. Bonnet. — Fascicule n° 3 (septembre 1927) : Etude de quelques huiles de pépins de raisins de France et d'Algérie, par Emile André. — Analyses d'huiles de pépins de cépages déterminés et de provenances diverses par M. Carrière et Mlle Cros. — Fascicule 4 (décembre 1927) : Etude physico-chimique de l'onctuosité des huiles de pépins de raisins par A. Aubert. — Contribution à l'étude des huiles extraites des pépins de raisin, par L. Margaillan. — Les huiles de pépins de raisin ; caractères physiques et chimiques de quelques huiles de production française et algérienne par Emile André et Henri Canal (Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie nationale (juillet à septembre 1927). — Voir aussi : *Revue de Viticulture*, tomes 66, 67 et 68 ; 1927 et 1928.

(2) L. Margaillan. Contribution à l'étude des graines oléagineuses et des corps gras végétaux (Paris, Gauthier-Villars, 1930).

normaux, pendant les années déficitaires en production de matières grasses mondiales.

Nous voudrions relever parmi les intéressantes recherches de M. L. Margaillan quelques données importantes.

D'abord, celle qui est relative à l'influence du cépage ou de l'espèce sur la composition physique de l'huile de pépins de raisin, que semble ne pas admettre et même nier M. L. Margaillan ou qu'il estime varier en de si faibles limites que mieux vaut ne pas en tenir compte, de même que de l'influence du climat ou du sol. Cette conclusion principale du travail de M. L. Margaillan accentue les déboires d'autres chercheurs et détruit les espérances que l'on avait eues jadis d'après de très vieilles données sur le pouvoir lubrifiant de l'huile de pépins de raisin. Elle nous paraît un peu trop poussée à bout. L'auteur lui-même donne quelques analyses dont l'indice d'acétyl (caractéristique de la propriété lubrifiante des huiles et corps gras), varie dans certaines proportions. M. E.-André d'une part, M. M. Carrière d'autre part ont analysé un très grand nombre d'huiles de pépins des raisins de divers cépages du *V. vinifera* ou d'autres espèces de *Vitis*, et leurs analyses de l'indice d'acétyl sont très variables, allant de 6 à 49 et même dans une analyse (E. André) à 72. Ce ne sont certes pas les indices de 144,5 signalés pour l'huile de pépins de raisin par Horn (en Autriche) en 1891 et de 143,1 par Paris en 1911 (en Italie), voisins de celui de l'huile de ricin de 150 (1), et niés par M. L. Margaillan qui croit à une erreur d'impression, par l'imposition du 1 devant 44,5 ou devant 43,1. Il et vrai que, jusqu'à maintenant, on n'a pas approché, dans les dernières analyses faites pour la vigne, d'indices d'acétyl aussi élevés. Mais les autres caractères physiques et chimiques donnés par Horn et Paris (densité, indice d'iode, indice de saponification), correspondent bien à cet indice d'acétyl de 144,5 ou 143,1 (1). Il n'est donc pas dit que les chiffres maxima actuels de 49 ou de 72 ne seront pas dépassés par des huiles non encore rencontrées et dont Horn et Paris, chacun de leur côté, paraissent réellement avoir trouvé, au moins une fois, ces huiles exceptionnelles et possibles.

N'oublions pas que 5.000 variations (cépages) du *V. vinifera* sont connues et que l'on compte 32 espèces du genre Vitis et 10 genres dans la famille des Ampéliidées (avec 385 espèces) à laquelle appartient la vigne. D'autre part, les caractéristiques des cépages au point de vue de la qualité des vins, de leur composition, du tanin et des résines des pépins, de la matière colorante et des matières odorantes de la peau, etc..., sont très tranchées et influencées fortement par le climat (température, exposition, situation...) : un Aramon du Midi ne donnera jamais un Bourgogne, même cultivé dans cette région ; un Pinot bourguignon cultivé dans le Midi ne donnera jamais qu'un vin ordinaire et nous pourrions centupler les exemples de ce genre. Un *V. Labrusca*, à goût foxé, un *V. Candicans* à pulpe irritante pour les muqueuses, et même un Muscat, un Cinsault, un Cabernet-Sauvignon..., ces derniers appartenant à la même espèce, ont des caractéristiques bien propres de goût.

Quoi d'étonnant à ce que ces énormes différences de goût et de composition

(1) Voir Emile André, Bulletin Soc. d'Encourag. Industrie nationale, p. 545, où l'auteur donne des détails sur ces analyses et sur une expérience complémentaire de teinture à l'alizarine du coton par les deux huiles de ricin et de raisin, donnant des effets identiques.

(influencées par le climat) puissent se manifester aussi, dans des sens divers, dans les huiles de la graine par des compositione différentes, des indices d'iode, d'acétyl.., divergentes ou dissemblables tant en quantité qu'en qualité.

M. L. Margaillan considère l'huile de pépins de raisin comme une entité fixe pour tous les cépages et toutes les espèces et n'attribue aucune influence au climat, au sol et à l'année pas plus qu'à l'espèce et à la variété. Et cependant, les indices d'acétyl donnés par tous les auteurs qui ont étudié les huiles de pépins de raisin n'ont pas cette entité et cette fixité qu'admet cet auteur ; les variations déjà notées de 6 à 49 et 72 ne permettent pas d'affirmer cette fixité et l'impossibilité de découvrir des huiles à pouvoir lubrifiant encore plus élevé.

Nous voudrions relever une autre affirmation, bien secondaire dans la thèse de M. L. Margaillan ; il dit (page 44) : « On a signalé que des faisans avaient été intoxiqués par des pépins de raisin. Je ne sais dans quelles conditions ont été faits ces essais, ni quelle était l'origine des pépins. Il me suffit de signaler que nous avons eu à notre disposition des pépins de la Charente qui contenaient des quantités énormes de soufre et de cuivre ».

Il est de notoriété générale que les dindons, et même toute la volaille à des degrés divers, élevés aux pépins de marc de raisin fixent un goût spécial dans leur chair et que quinze jours ou trois semaines avant de les sacrifier pour la table, il faut les soumettre à un régime spécial (grains de blé, de maïs, d'orge...) pour que ce goût particulier et désagréable disparaisse.

Quant à la mort des faisans alimentés par des pépins de raisin qui a été rapportée dans l'un des travaux de M. E. André, cela est exact. Je puis d'autant plus l'affirmer que j'avais préparé et fourni moi-même les pépins à mon camarade A. Barbier, régisseur de M. le Baron Edmond de Rothschild à Armainvillers, pendant la guerre, en 1916. Les pépins provenant de mouts lavés, ayant servi à la fabrication de piquettes, furent expédiés et séchés de mon vignoble du Midi ; ils devaient être substitués aux grains divers dont on nourrissait les faisans dans la forêt, ces derniers grains (blé surtout) étant, sur l'ordre du propriétaire, réservés à l'alimentation humaine. Mon ami A. Barbier constata la mort de faisans ainsi alimentés en forêt par les pépins de raisin ; il fit supprimer l'emploi de cette nourriture et la mortalité cessa bientôt.

Il n'est pas dit que ce soit l'huile de pépins qui fut la cause de la mort de faisans ; les pépins renferment d'autres éléments et surtout des résines variables en quantités et qualités. Ce ne peut être, en tous cas, ni le soufre, ni les composés cupriques provenant de traitements donnés à la vigne qui furent cause de l'accident comme semble le supposer M. L. Margaillan, car l'un et l'autre avaient été éliminés par le lavage cette année 1916 où Mildiou et Oïdium exigèrent le minimum de traitements.

Je termine cette rapide étude de la thèse de M. L. Margaillan par cette citation, extraite (p. 43) de son texte et qui intéressera les viticulteurs : « Il est tout à fait remarquable que les pépins torréfiés ont la même constitution chimique moyenne que le café torréfié, à la caféine près... De tous les succédanés courants du café, c'est le seul qui présente, à notre connaissance, ce caractère... La poudre des pépins torréfiés a tout à fait le goût et l'arome du café... »

P. VIALA.

LA PRODUCTION DE L'OLIVIER

La production de l'huile d'olive est seulement intéressante aujourd'hui pour obtenir l'huile nécessaire aux besoins des producteurs, car ceux-ci ont alors la certitude, de disposer d'un produit sain, savoureux, d'une valeur indiscutable, souverain dans plusieurs affections du système digestif et, dans une région, où l'emploi de l'huile d'olive est permanent, la chose a une importance de premier ordre ; au moment où la richesse des huiles, provenant des olives fraîches en vitamines, vient d'être révélée, que des essais ont montré leur supériorité dans l'alimentation, à certaines huiles d'olive, ayant eu besoin de subir divers traitements industriels pour les rendre comestibles, les producteurs et consommateurs ont eu, encore plus, leur attention attirée vers les produits en provenance directe des moulins à huile coopératifs ou particuliers.

Mais pour les producteurs, cultiver des oliviers pour vendre comme maintenant des huiles, meilleur marché que leur prix de revient, est devenu une chose impossible.

Il ne faut pas cependant accuser certaines pratiques qui font du tort à l'olivier, d'être seules la cause de la mévente des huiles d'olive, et il ne faut pas perdre de vue que les énormes productions étrangères ne permettent plus à nos vieilles plantations, négligées depuis longtemps, constituées trop souvent de vieux arbres qui ne vivent que par leurs écorces, et que l'on n'a pas voulu rajeunir, de lutter avantageusement sur le terrain commercial avec les produits étrangers et, il en sera ainsi, tant que les oléiculteurs n'auront pas mis en état leurs plantations et les auront rendues productives.

A cet abandon actuel, il y a des excuses ; d'abord la concurrence faite aux huiles d'olives par les huiles de graines, puis celle provenant des huiles d'olive avariées, ordinairement d'origine étrangère, que l'on rend bouchables, c'est-à-dire comestibles, par certains traitements.

Certes, il faut des huiles pour toutes les bourses, il ne faut pas oublier que de grandes industries, et un nombreux personnel, vivent de l'industrie de l'huile de graines et du traitement industriel de certaines huiles d'olive de valeur secondaire, mais il ne faut pas que tout ceci compromette l'existence de 120.000 oléiculteurs et la culture de 15.000.000 d'arbres.

Déjà 40.000 hectares des meilleures oliveraies ont constitué des vignobles et l'on pourrait ajouter, que ceci n'a été avantageux, ni pour l'olivier, ni pour la vigne.

Abandonner l'olivier, si peu exigeant et comme terrains et comme soins, c'est perdre un capital important, c'est précipiter au fond des vallées, les terres retenues sur les coteaux par l'important système radiculaire de cet arbre, c'est porter atteinte à un commerce intéressant, c'est augmenter l'importation et nous appauvrir en capitaux, c'est se priver d'un produit dont ne peut se passer la cuisine méridionale.

On doit sauvegarder l'olivier, d'abord par des mesures d'ordre législatif, et nous savons d'une façon précise que l'attention des pouvoirs publics a été attirée sur la question oléicole ; ils savent maintenant que l'olivier a été trop

longtemps méconnu, qu'il a été sacrifié à certains oléagineux qui entrent en franchise en France et que des mesures de protection s'imposent à son sujet ; cela ne sera que justice.

Si la diminution des surfaces oléicoles est véritable encore dans certains milieux, leur augmentation commence dans d'autres, mais la disparition de l'olivier n'est pas à craindre et un revirement dans l'exploitation de ses produits le montre tous les jours ; beaucoup d'oléiculteurs lassés de produire de l'huile d'olive se lancent avec succès dans la production des olives de confiserie.

Notre sol, notre climat se prêtent admirablement à cette production, et il suffit de comparer nos olives de confiserie vertes ou noires, aux olives, si belles, si grosses soient-elles de l'étranger, pour que sans parti-pris, on reconnaisse que nos olives n'ont pas de rivales.

Leurs qualités ont fait développer leur consommation et leur exportation, et celles-ci sont devenues telles, que notre production est devenue nettement insuffisante ; ces dernières années, les prix des olives de confiserie ont été de deux à trois fois supérieurs aux prix de vente des olives d'huilerie.

Cette situation a eu une profonde répercussion dans les milieux oléicoles et nous constatons ceci :

1° Dans les régions où la production est spécialisée vers l'olive de confiserie, on entretient d'une façon parfaite les oliveraies, preuve donc qu'elles sont rémunératrices ;

2° On multiplie de tous côtés et par le greffage, les variétés d'olives de confiserie et, en avril-mai, c'est par milliers que l'on compte les greffes ;

3° Les demandes de plants d'oliviers intéressent seulement ces variétés et tous ceux qui suivent nos pépinières de semis, et attendent des plants, insistent pour que nos greffages soient effectués avec des lucques, des verdales, ou des picholines, etc., etc...

Il ne faut pas croire que l'olive soit seulement un hors-d'œuvre dans un repas, c'est un aliment complet et sa composition le montre ; celle-ci est la suivante :

Eau, 75 % ; Cellulose, 0,90 % ; Matières salines, 0,45 % : Matières amylacées, 8 % ; Matières azotées, 0,75 % ; Matières grasses, 14,5 %.

Nous récoltons en France en années normales et comme olives de confiserie :

Hérault : lucques, verdale, amellau : 1.500.000 k. d'olives ;

Gard : picholine : 2.000.000 k. ;

Bouches-du-Rhône, Vaucluse : picholine, verdale, groussane : 500.000 k. ;

Var : olive de Belgentier, bouteillan, cayanne, redonan : 1.500.000 k., soit environ 5 à 6.000.000 k. d'olives, dont la moitié au moins est exportée.

L'autre moitié étant insuffisante pour notre consommation, nous importons des olives de table d'Espagne, d'Italie, de Grèce, de l'Afrique du Nord ; il faut ajouter que tous ou presque tous les oléiculteurs conservent des olives vertes ou noires de toutes les variétés qu'ils récoltent pour leurs besoins personnels et que ces quantités ne rentrent pas en ligne de compte dans le ta-

bleau ci-dessus. Il ne serait pas exagéré d'évaluer cette quantité à 1.000.000 de kilos d'olives.

On s'intéresse, avons-nous dit, à la transformation des oliveraies et à la création de petits vergers ; nous sommes bien placés pour connaître les idées des intéressés, car très nombreux sont ceux qui nous posent les questions suivantes :

1° Ceux qui possèdent déjà des vergers d'oliviers demandent des explications sur le greffage, le choix de la variété à choisir, l'époque du greffage et la possibilité de recevoir des greffons de l'un de nos champs d'essais ; toutes les années ce sont des milliers de greffons que nous dirigeons de divers côtés ;

2° Ceux qui ne possèdent pas de vergers d'oliviers, ce sont ordinairement des propriétaires qui sur des terrains pauvres, arides, secs, ont arraché des oliviers pour mettre des vignes, dont la durée est limitée, demandent des plants susceptibles de leur donner des olives pouvant être conservées et pouvant être dirigées aussi sur une huilerie. Ceci est facile, car les olives destinées à la conserve donnent une fois mûres de l'huile comme toutes les autres olives ; leur rendement est peut-être inférieur, car les beaux fruits ont été mis en conserve ou vendus pour cette destination, mais les autres donneront de l'huile de toute première qualité, si la fabrication est faite d'une façon rationnelle.

La préparation des olives de confiserie est chose assez délicate pour les olives vertes, elle est plus facile pour les olives noires.

Dans les deux cas, il faut d'abord trier et classer les olives par grosseur.

Il existe à cet effet des appareils qui font un bon travail et tout dernièrement encore, nous avons assisté à l'importante confiserie coopérative d'olives de Belgentier à des essais avec un trieur très spécial qui semble résoudre définitivement la pratique du triage des olives.

Pour préparer des olives vertes, le problème est le suivant : neutraliser l'amertume des fruits due à des acides organiques, au moyen d'une solution de soude ou de potasse ; il se forme alors des sels neutres qui sont évacués par des lavages répétés.

Dans certaines campagnes, on utilise encore les cendres de bois pour préparer les olives vertes ; à cet effet et par kilo d'olives à traiter, on délaye dans suffisamment d'eau pour que celle-ci surnage les olives : 1 k. de cendres de bois et 25 gr. de chaux ; au bout de 24 heures, on goûte les olives et lorsque l'amertume a disparu, on jette le lessif et on lave les olives jusqu'au moment où les eaux de lavage restent complètement claires.

De tous les procédés conseillés, le plus simple est d'utiliser la lessive des savonniers, si l'on veut mieux « l'eau pour olives » que préparent tous les droguistes.

C'est une solution concentrée de soude caustique à 300-400 gr. par litre d'eau, que l'on dilue dans la proportion de 1 litre par 10 litres d'eau ; sous cet état, elle donne 3 à 4° à l'aréomètre Beaumé, ou pèse-sels, petit appareil que devraient posséder tous ceux qui préparent une quantité un peu importante d'olives vertes.

Les olives dures, fermes, cueillies par un temps froid devraient être traitées avec une solution un peu plus forte, 4° par exemple, les olives plus tendres, à

chair fine, cueillies par un temps chaud se contenteraient d'une solution à 3 %, ou 3°.

La durée de l'immersion des olives dans la solution est variable : 7 à 12 h. selon la nature de la solution et des olives, mais on juge de l'action du lessif, en sectionnant de temps en temps des olives dans le sens de la longueur ; au contact de l'air, la pulpe touchée par le lessif noircit.

Les premières heures, on voit se former une couche noirâtre autour de l'olive dès que l'on a sectionné le fruit.

Puis en recommençant l'opération, on voit d'heure en heure l'action du lessif se rapprocher du noyau ; lorsque la pulpe d'un fruit sectionné devient noire jusqu'aux abords du noyau, il faut évacuer le lessif et laver les fruits, jusqu'au moment où l'eau de lavage restera claire.

Les lavages seront poursuivis les jours suivants et 2 à 3 jours après, on placera les olives dans une saumure contenant par litre d'eau 30 gr. de sel ; 2 à 3 jours après, on jettera la saumure et on placera les olives dans une nouvelle saumure à 50 gr. de sel par litre d'eau ; 7 à 8 jours après, on portera la saumure à 75 gr. par litre d'eau et à 100 gr., 10 à 12 jours après ; c'est dans cette dernière saumure que les fruits devront être définitivement conservés.

Traitée ainsi, la pulpe des olives restera ferme et croquante.

Si toutes les régions peuvent conserver en vert les olives produites dans le milieu, il n'en est plus ainsi pour l'olive noire ; la vraie olive noire est celle à peau plissée qui mûrit sur l'arbre et perd ici toute son amertume ; un type se classe au-dessus de toutes les olives que l'on pourrait conserver, c'est la tanche produite par le Haut-Comtat et la Drôme, appelée encore olive de Nyons dans le Nyonnais ; c'est le fruit qui a fait la renommée de la coopérative oléicole de Nyons qui livre par toutes quantités aux consommateurs près de 300.000 kilogs d'olives par an.

Cette olive se conserve seulement dans une saumure à 10 %, c'est-à-dire 100 grammes de sel ordinaire par litre d'eau.

En résumé, la conservation des olives peut devenir pour la propriété une source de revenus, à condition de produire des olives grosses, à chair fine, ferme, et à petits noyaux.

Ces variétés existent en France et il convient de les multiplier.

J. Bonnet,
Professeur de la Chaire Régionale d'Oléiculture,
Directeur de la Station Oléicole,
à Marseille.

ACTUALITÉS

La récolte de 1931 (*N. D. L. R.*). — La production des vins et les stocks à la propriété en 1931, 1930, 1929 et 1928 (*tableau*). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Protection des vins de liqueur français (E. G.). — Foire aux vins de la Champagne et expositions de matériel viticole et vinicole et de l'Union des commerçants détaillants d'Epernay.

La récolte de 1931. — Nous avons annoncé, dans notre numéro du 24 décembre dernier, les chiffres principaux de la récolte 1931. Le tableau que l'on trouvera ci-après donne les détails de cette production, qui représente, d'après nous, une récolte normale du vignoble métropolitain et algérien. Nous signalons tout particulièrement l'accroissement du vignoble algérien, réellement formidable et dangereux : plus de 115.000 hectares d'accroissement, soit 50 % depuis 1929. Et encore ne figurent pas dans ce total, les vignes plantées en 1930, sous la menace de la loi, et qui ne seront en production qu'en 1933. Il y a là un grave danger, pour l'Algérie d'abord, et qui aura sa répercussion sur le vignoble métropolitain.

Les chiffres annoncés prématurément pour l'Algérie se trouvent définitivement fixées à 15.856.669 hectolitres, soit 500.000 hectolitres de supplément sur les premières estimations.

Nous donnerons les surfaces en vignes et les quantités de vins blancs comprises dans ces chiffres, mais déclarées à part, dans notre prochain numéro.

Nous reviendrons d'ailleurs bientôt sur cette statistique et sur les espoirs que l'on peut bâtir sur les effets de la nouvelle réglementation du marché. — (*N. D. L. R.*)

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après une période de froids rigoureux et anormaux pour notre région méridionale, la température s'est radoucie. L'atmosphère est même devenue humide avec quelques brouillards, comme dans le Nord et l'Ouest de la France.

Plusieurs hivers consécutifs doux et sans gelées font négliger aux agriculteurs de garantir les plantes délicates contre les températures très basses. Ainsi, pour les plantations de boutures et de racinés qu'on fait en automne, nous recommandons tous les ans de butter la terre contre plant jusqu'au collet pour les racinés, et assez haut pour les boutures ; mais peu d'ouvriers pratiquent ainsi. Ils auront certainement des accidents cette année, qu'ils observeront au printemps.

Les travaux du vignoble ont recommencé. La taille se poursuit ; les labours, les déchaussages, les fumures, les plantations reprennent avec ardeur. A tel point que, dans beaucoup de villages, il n'y a pas assez de main-d'œuvre, alors que dans les villes, où un grand nombre d'ouvriers se sont réfugiés, le chômage sévit.

On a tant parlé de chômeurs, et les Bourses de travail ont tant exploité la situation que, même dans les villes qui ne sont pas industrielles et dans les villages, où le travail ne manque pas, des chômeurs se font inscrire. On a voté des fonds d'Etat et départementaux, dans lesquels toutes les communes voudront puiser.

Pendant que nous ne trouverons pas d'ouvriers pour faire exécuter nos travaux les plus pressants en temps voulu, nous verrons certainement se créer des ateliers municipaux. Puis, lorsque les soi-disant chômeurs auront fait acte de présence sur les chantiers, ils iront faire des travaux à prix fait, où ils dépenseront leurs forces.

L'étatisme continue à faire ses ravages et à bouleverser notre société, qui n'aura plus d'initiative personnelle. Cela, par la faute d'un parti politique à la tête duquel se trouvent des hommes qui sacrifient l'intérêt général à leur intérêt personnel. Et avec la complicité d'autres hommes qui se sont mis à la tête d'associations corporatives et professionnelles qu'ils ne défendent pas ou défen-

dent mal, parce qu'ils sont embrigadés par les hommes politiques en compensation de certaines faveurs personnelles. Les gouvernements eux-mêmes n'ont pas l'énergie pour réagir contre le collectivisme, qui arrive à grands pas.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles continuent à être très fréquentés et fort animés par les conversations vives et parfois violentes au sujet des lois et décrets qui entravent la libre propriété.

Les ventes sont encore rares, et les cours se maintiennent parce que les propriétaires viticulteurs résistent aux offres du commerce, qui ne sont pas bien pressantes ni nombreuses.

Les vins d'Algérie se paient à Sète à raison de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré pris sur quai, tous frais payés. Pas d'arrivages de vins d'Espagne dans les ports de la Méditerranée.

On espère, ici, arriver à vendre le vin une moyenne de 12 francs le degré.

On continue à critiquer les décrets du Ministre de l'Agriculture, pris conformément aux lois organisant le statut de la viticulture. Nous avons prédit la chose, depuis qu'on parle du statut de la viticulture.

Les événements nous donnent raison. Ce sont les régions dont le climat et les terrains sont surtout favorables à la culture de la vigne qui feront les frais des taxes, des ennuis et des tracasseries créés par les lois et décrets de 1930 et 1931.

Dans les marchés et sur les journaux régionaux, il ne se passe pas de jour sans que de vives critiques soient élevées contre les nouveaux décrets, peu explicites et injustes. Et surtout contre le principal artisan de ces entraves à la propriété, le Président de la Commission des Boissons de la Chambre, qui fait de la politique socialiste avant tout. Ceux qui en douteraient n'ont qu'à lire le *Languedoc socialiste* du 26 décembre dernier, qui reproduit en caractères gras les paroles prononcées par ce parlementaire dans une réunion S. F. I. O. à Lodève (Hérault).

Les propos du Président de la Commission de Viticulture ont été relevés dans un journal quotidien, ce qui n'a pas fait plaisir à l'orateur, qui a répondu à côté de la question sur son journal.

Pendant que la région essentiellement viticole supporte toutes les charges du nouveau statut de la viticulture, les parties de la France où le raisin mûrit une fois tous les dix ans peuvent planter, sucrer sans être soumis aux exigences des nouvelles loi.

Avant de réglementer les plantations et la production, il était nécessaire de tenir la main à ce que le vin naturel ne provienne que de la fermentation des raisins sans avoir à y ajouter du sucre. Le sucrage devrait être totalement aboli.

On a bourré le crâne aux viticulteurs, qui se sont laissés faire. Pendant ce temps, ce qui aurait pu être utile à la viticulture des régions viticoles a été mis de côté. — E. F.

Protection des vins de liqueur français. — Conformément au vœu émis, sur sa proposition, par le conseil général des Pyrénées-Orientales, M. René-Victor Manaut, député, ancien sous-secrétaire d'Etat, a déposé sur le bureau de la Chambre une proposition de loi, que nous reproduisons ci-après, avec l'exposé des motifs qui la précède :

« Le droit de douane sur les vins de liqueur étrangers a été fixé à 10 francs « par degré d'alcool acquis ou en puissance contenu dans ces vins, par la loi du « 2 mars 1928, qui a simultanément porté le droit de douane sur les vins ordi- « naires à 55 francs au tarif minimum.

« Précédemment, les vins de liqueur étrangers payaient une taxe complexe. « qui comprenait :

« 1° Le droit de douane sur les vins ordinaires jusqu'à 12° ;

« 2° Le droit de circulation sur l'alcool sur tous les degrés d'alcool dépas- « sant 12° ;

« 3° Un droit sur le sucre réducteur contenu dans ces vins ;

« 4° Une taxe de compensation sur tout l'alcool dépassant 12°.

« Le droit de 10 francs par degré a été une simplification réclamée par les « importateurs et acceptée par les producteurs, qui réclamaient un droit de « 12 francs.

« Le droit de 10 francs par degré, qui représente pour le Porto une taxe de « 220 francs par hecto environ, est tout à fait insuffisant pour protéger les vins « de liqueur français, qui sont produits dans des terrains très maigres, dont le « rendement est souvent de 15 à 20 hectos à l'hectare et ne dépasse jamais « 25 hectos.

« Il faut observer encore que les producteurs français payent leur main-d'œu- « vre beaucoup plus cher que leurs concurrents étrangers et que, par suite du « régime de l'alcool établi en France, ils sont obligés d'acheter l'alcool néces- « saire aux mûtages à un prix très supérieur à celui qui est employé à « l'étranger.

« L'obligation prévue par le rapport Tournon, pour les muteurs, d'employer « des alcools de vin dans les mutages sera une nouvelle aggravation des charges « des producteurs de vins de liqueur français.

« Aussi, grande a été la surprise et la déception de ces producteurs français « quand ils ont constaté que la loi du 1er avril 1931, qui portait le droit de « douane sur les moûts et les vins ordinaires de 55 fr. à 84 francs au tarif mini- « mum, ne contenait aucune majoration de droits pour les vins de liqueur et « les excluait même explicitement de cette mesure de protection.

« Les Syndicats de défense de Banyuls et de Frontignan, le Syndicat des « Vignerons des Pyrénées-Orientales, la Confédération des Vignerons du Midi « et la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie ont protesté « contre cette injustice, mais leurs protestations n'ont eu jusqu'à présent au- « cun effet.

« Pour quelles raisons le Gouvernement et le Parlement ont-ils laissé délibé- « rément la production française des vins de liqueur sans protection suffisante « en avril 1931 ? On se perd en conjectures et aucune raison valable n'en a été « donnée.

« Le Portugal, grand importateur de vins de liqueur en France et dans d'au- « tres pays, est parvenu à obtenir de nous une législation qui protège ses vins « d'origine de la même manière que nos crus les plus renommés, mais qui n'a « demandé au Gouvernement portugais, comme garantie, qu'un certificat « d'origine trop facile à obtenir.

« Il est de notoriété publique que la région du Douro, qui peut normalement « produire de 200 à 300.000 hectos de vrais Portos, en exporte, depuis la der- « nière guerre, de 400 à 500.000 hectos. Le prix de ces Portos, qu'on vend à « 500 francs l'hecto, dédouané, sur quai Rouen, ce qui représente à peine 250 « francs pour le producteur, prouve surabondamment que ce ne sont pas des « vins de cru, mais une grossière imitation.

« Ce sont ces vins qui viennent inonder notre marché et prendre la place de « nos vins de liqueur français : Banyuls, Maury, Frontignan, etc... Deux chif- « fres suffiront à prouver cette affirmation :

« La production des vins doux naturels français, auxquels les Portos viennent « faire une concurrence déloyale, a été en 1930 de 78.577 hectolitres ; sur cette « quantité, plus de 50.000 hectos restent invendus dans les caves des produc- « teurs de Banyuls et de la Vallée de l'Agly. Ceux qui se sont vendus ont dû « accepter des prix de misère, inférieurs à ceux pratiqués pendant la dernière « campagne pour les vins ordinaires.

« Pendant ce temps, le Portugal exportait en France au minimum 130.000 « hectos de soi-disant Portos.

« Est-il admissible que le Gouvernement provoque délibérément la ruine des « petits producteurs français ?

« Mais il se produit en ce moment un fait qui est de nature à influencer en- « core défavorablement le marché de ces vins spéciaux.

« La baisse de la livre sterling va entraîner fatalement celle de la monnaie « portugaise ; les exportateurs portugais pourront donc abaisser leurs prix de « vente.

« D'autre part, l'Angleterre, dont la monnaie n'aura plus le même pouvoir « d'achat, et qui songe à relever fortement ses tarifs douaniers sur tous les « produits de luxe, n'absorbera plus la même quantité de Porto.

« Le Portugal, ayant perdu son meilleur client, cherchera encore à augmen-
« ter ses exportations en France.

« Le commerce français d'importation prévoit déjà qu'il pourra recevoir
« bientôt des Portos à des prix variant de 360 à 450 francs l'hecto dédouané.
« Ce serait la ruine définitive de tous les vins doux naturels et des vins de
« liqueur français.

« Il est donc de toute urgence de faire adopter, dès la rentrée du Parlement,
« un projet de loi portant le droit de douane sur les vins de liqueur de 10 à
« 15 francs le degré. C'est le même relèvement de 50 % qui a été accordé aux
« vins ordinaires.

« Mais il faut qu'il soit bien entendu que, si ce relèvement est voté, le Gou-
« vernement ne pourra pas, par des accords commerciaux, accorder à certains
« pays, au Portugal notamment, des contingents qui bénéficieraient de
« l'ancien tarif, comme on l'a fait pour les vins italiens et grecs.

« Un tarif minimum est, par définition, un tarif au-dessous duquel on ne
« peut pas descendre. Il est temps de revenir à la saine doctrine et d'éviter le
« scandale de l'importation illégale des vins italiens.

« Nous rappelons enfin que le Portugal, qui protestera sans doute contre une
« élévation du tarif douanier sur les vins de liqueur, impose à tous les vins,
« quels qu'ils soient, qui pénètrent sur son territoire, le droit outrageusement
« prohibitif de 1.100 francs (onze cents francs) par hectolitre.

« Pour toutes les raisons exprimées ci-dessus, nous vous demandons d'adop-
« ter, pour les vins de liqueur, une majoration de droit au moins égale à celle
« que vous avez accordée aux vins ordinaires, soit 50 %.

« En conséquence, nous avons l'honneur de soumettre à votre approbation
« le texte ci-dessous:

« *Article premier. — A partir du jour de la promulgation de la présente loi,*
« *les mistelles et les vins de liqueur étrangers payeront, à leur entrée en*
« *France :*

« *Tarif minimum : 15 francs par degré d'alcool acquis ou en puissance con-*
« *tenu dans ces vins.*

« *Tarif général : 45 francs par degré d'alcool acquis ou en puissance contenu*
« *dans ces vins.*

« *Article 2. — Dans le cas où la monnaie de la nation importatrice subirait*
« *des fluctuations supérieures ou inférieures à 10 % de sa valeur au 1er octobre*
« *1931, vis à vis de la monnaie française, un réajustement du droit de douane*
« *devra être fait dans le mois qui suivra la fluctuation.* » — E. G.

Foire aux Vins de la Champagne et Expositions de Matériel viticole et vinicole et de l'Union des Commerçants détaillants d'Epernay. — Epernay, vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 février 1932.

Règlement. — Article premier. — Une Foire aux Vins de la Champagne, organisée par l'Union Syndicale des Viticulteurs Champenois, et à laquelle seront annexées des expositions de matériel viticole et vinicole et de l'Union des Commerçants détaillants d'Epernay, aura lieu les vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 février 1932, à Epernay, dans les nouveaux celliers de la Maison Moët et Chandon (entrée rue de Bernon).

Art. 2. — Tous les vins provenant *exclusivement de la Champagne délimitée* seront admis et disposés *gratuitement* sur les tablettes destinées à les recevoir. Ces vins seront classés de la façon suivante :

1° Blancs 1931 ;

2° Rouges et rosés 1931 ;

3° Blancs, rouges et rosés des années antérieures ;

4° Vins de Champagne mousseux, appartenant aux seuls *propriétaires récoltants*, c'est-à-dire sans patente, ni licence.

Seuls, les vins de 1931 seront soumis à l'appréciation d'un jury, qui décernera des récompenses. Ceux des autres catégories formeront une exposition hors concours. Les décisions du jury seront sans appel.

Art. 3. — Tout exposant devra envoyer *au moins trois bouteilles* pour chaque type de vin.

Art. 4. — *Les vins non mousseux ne seront pas habillés ;* les bouteilles porteront des étiquettes envoyées aux exposants par les soins de la Foire aux Vins, et indiquant le nom de l'exposant, le cru, l'année, la quantité à vendre, le prix, et tous autres renseignements qu'il croira utiles. Dans le cas où l'exposant désirerait rester anonyme, il en aviserait le délégué de la commune.

Les vins de Champagne mousseux seront présentés avec leur habillage habituel.

Art. 5. — Les vins seront adressés franco au local de la Foire, à Epernay, et reçus à partir du vendredi 5 février jusqu'au mardi 9 à 17 heures au plus tard.

Les vins apportés ou envoyés tardivement ne pourront pas être catalogués ni exposés.

Art. 6. — Les envois de vin à l'adresse de la Foire voyageront sous le couvert d'un congé ou d'un acquit à caution qui sera déchargé à l'arrivée à Epernay.

Art. 7. — Des cavistes seront préposés à la dégustation et chargés de servir les visiteurs. Il est formellement interdit au public de toucher aux bouteilles exposées ; les propriétaires présents qui voudraient faire déguster leurs vins devront donc, pour le bon ordre, recourir au service des cavistes.

Art. 8. — Les échantillons et bouteilles vides ne seront pas rendus aux exposants.

Art. 9. — La Foire sera ouverte au public le vendredi 12 février, de 14 heures à 18 heures, et les samedi 13 et dimanche 14, de 9 heures à 18 heures. Le prix de l'entrée sera de 3 francs le vendredi, et de 2 francs les autres jours.

Une carte d'entrée permanente, strictement personnelle, sera remise gratuitement à chaque exposant ; toute carte prêtée sera retirée.

Art. 10. — Tous les renseignements utiles aux transactions, et notamment le prix de vente consenti par les exposants, seront recueillis au Bureau du Secrétaire général de la Foire, qui pourra les communiquer aux acheteurs. Mais le Comité ne prend aucune responsabilité commerciale.

Art. 11. — Les récompenses seront affichées aussitôt après le passage du jury, qui aura lieu dans la matinée du 12 février. La remise des diplômes sera faite ultérieurement.

Art. 12. — Les vins seront classés suivant leur origine, par communes, et sous les groupements suivants :

Montagne de Reims ;
Grands Crus de la Marne ;
Côte d'Avize ;
Côte d'Epernay ;
Vallée de la Marne ;
Petite Montagne de Reims et autres vignobles de l'arrondissement de Reims ;
Vignobles du sud de l'arrondissement d'Epernay et de Vitry-le-François ;
Vignobles de l'Aisne ;
Vignobles de Bar-sur-Aube ;
Vignobles de Bar-sur-Seine.

Art. 13. — Les demandes d'inscription seront groupées, dans chaque commune, par un délégué de la Foire dont le nom figure au bas de l'affiche adressée à la mairie de chaque commune. La date limite de réception des inscriptions est fixée au lundi 25 janvier 1932.

Expositions annexes

En même temps que la Foire aux Vins, se tiendront des expositions :

1° De matériels viticole, vinicole et industriel ;
2° De produits du commerce et de l'industrie locale ;
3° Des arts libéraux.

Les artisans, ouvriers ou propriétaires ayant apporté des perfectionnements au matériel ou à l'outillage viticole et vinicole, ou ayant inventé de nouveaux appareils, sont instamment priés de les exposer. Des récompenses leur seront accordées.

Le prix des emplacements est fixé à 5 francs le mètre carré.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 140 francs ; 9°, 140 à 155 fr. ; 10°, 160 à 170 fr. ; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus, 9°, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 580 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 francs ; 2es crus, 2.500 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges nouveaux, Mâcon 1res côtes, de 300 à 380 fr. Mâconnais, 250 à 280 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Mâcon, 1res côtes, 550 a 650 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 275 à 330 francs. Vins blancs de Blois, 250 à 300 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 650 à 750 fr. ; Gros plants, de 225 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 7 fr. 30 à 10 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 25 à 9 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50. Distillerie, 6 fr. 20 à 6 fr. 50.

Midi — *Nîmes (10 janvier 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 ; Montagne, de 10 fr. à 11 fr. » ; Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 740 fr. à 750 fr. ; trois-six de marc 86°, de 650 à 660 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 640 à 650 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (11 janvier). — Vins rouges, 8 à 11°, de 75 fr. à 105 fr. l'hecto logés. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, 740 à 750 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 640 à 650 fr. Esprit de marc à 86°, 660 fr.

Béziers (11 janvier). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (9 janvier). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (7 janvier). — Vins de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (9 janvier). — De 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré.

Narbonne (7 janvier). — Vins rouges, 9 » à 10 fr. 50 le degré. Vins rouges supérieurs, 10 à 11°.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin, de 280 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 240 à 280 fr. — Nouveaux : H.-Rhin, 120 à 160 fr. ; B.-Rhin, 70 à 90 fr. ; Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr. ; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de 1.200 à 1.500 fr. : Kirsch, de 1.400 à 2.000 fr. ; Mirabelle, de 1.600 à 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 157 fr. à » fr. »; orges, 74 fr à 88 fr.; escourgeons, 82 fr. à 84 fr.; maïs, 67 fr. » à 72 fr. »; seigle, 90 fr. » à 95 fr. »; sarrasin, 83 fr. à 88 fr.; avoines, 88 fr. à 98 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 64 fr. 67 à » fr. ». Buenos-Ayres, 32 fr. 64 à 32 fr. 91. Chicago, 51 fr. 13 à » fr. ». — Sons, 55 fr. à 62 fr. — Recoupettes, de 43 à 48 fr.; remoulages, de 62 à 70 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 90 à 100 fr.; sterling, 70 à 80 fr.; Rosa, 118 à 120 fr.; Nouvelle du Midi, 210 à 225 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 195 fr. à 220 fr.; foin, 165 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 490 fr.; Féveroles, de 75 à 80 fr.; luzerne, de 550 à 720 fr.; sainfoin, 215 à 230 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 218 fr. 50 à 219 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 14 fr. 50. — Veaux, 6 fr. 50 à 18 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. 50. — Longe, de 8 fr. » à 14 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 97 fr. » à 98 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 106 fr. à 107 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 98 fr. » à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 102 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 400 à 475 fr. — Citrons, 280 à 400 fr. — Mandarines d'Algérie, 270 à 360 fr. — Oranges d'Algérie, 230 à 350 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. Poires communes, 100 à 350 fr. — Poires de choix, 800 à 1.400 fr. — Raisin du Midi, 800 à 1.450 fr. — Figues sèches d'Algérie, 200 à 400 fr. — Tomates d'Algérie, 250 à 360 fr. — Noix, 300 à 500 fr. — Marrons français, de 200 à 300 fr. — Haricots verts d'Algérie, 850 à 1.000 fr. — Haricots sec, 150 à 360 fr. — Choux-fleurs, de 200 à 400 fr. le cent. — Endives françaises, 150 à 350 fr. — Laitues du Midi, 60 à 125 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE